

CRISTAL-SPEED
Cristalizante para Refrigeración

CARACTERÍSTICAS

La Refrigeración es una técnica muy extendida para obtener la estabilidad tartárica del vino.

CRISTAL-SPEED *es un cristalizante que durante la Refrigeración ofrece las siguientes ventajas:*

- *Reduce a la mitad la duración de la Refrigeración con evidentes ventajas para el ciclo de estabilización*
- *Reduce en consecuencia los costes energéticos*
- *Reduce las oxidaciones*
- *Mejora la estabilidad proteica*
- *Mejora la filtrabilidad*

CRISTAL-SPEED *introducido en la masa de vino refrigerada interfiere con los equilibrios que impiden la cristalización del bitartrato de potasio. De esta forma se elimina el tiempo necesario para la inducción del fenómeno de precipitación, con importantes ventajas para la eficiencia del proceso y con la consiguiente garantía de efectiva estabilización.*

DOSIS DE EMPLEO
10-40 g/hL, prefiriendo el uso de dosis mayores en vinos jóvenes que son potencialmente más inestables. El uso de dosis en exceso no tiene ninguna contraindicación y acelera aún más la Refrigeración.

MODO DE EMPLEO
Dispersar CRISTAL-SPEED *en aproximadamente 10 partes de agua y añadirlo al vino cuando haya alcanzado la temperatura de Refrigeración.*

COMPOSICIÓN
Microcristales de bitartrato de potasio adecuadamente seleccionados, bicarbonato de potasio, bentonita muy pura.

ENVASES

Sacos	*25 kg*
Envases	*2 kg*

Este producto no está clasificado como peligroso por tanto no requiere hoja de datos de seguridad.

SCHEDA TECNICA REV.2 091208

